REVUE DE VITICULTURE

L'EVOLUTION ECONOMIQUE DE L'INDUSTRIE DU VIN (1)

Les Vineries

On a proposé et tenté de procéder à la même séparation de la culture et de la vinification pour la préparation des vins ordinaires. M. l'ingénieur Barbet a été le principal initiateur de cette idée en France et en Algérie.

L'édification d'établissements industriels achetant les raisins, faisant la vinification et vendant les vins obtenus, est réalisable dans les pays où les vignerons manquent d'installations vinaires.

On trouve en Italie d'assez nombreuses maisons de ce genre, dont certaines sont très puissantes, qui ont été des bienfaitrices pour les pays où elles se sont implantées. Avec de nombreux capitaux et en usant d'une intelligente activité pour seconder et répandre les progrès de la culture, ces industriels ont poursuivi également les perfectionnements de la vinification, exalté la valeur des vins et exercé une active propagande commerciale pour les bien présenter et les faire connaître dans leur pays et à l'étranger.

Dans les pays neufs, où trop souvent on augmentait sans cesse les plantations des vignobles sans se soucier d'accroître parallèlement les installations vinaires, d'habiles négociants achetaient à bas prix les raisins que les colons ne pouvaient enfermer. C'est ce qui s'est produit en Algérie, mais cette exploitation des producteurs a disparu parce que ceux-ci, qui en étaient victimes, se sont organisés pour vinifier en Coopératives.

Un mouvement opposé s'est développé en Argentine où des industriels ont créé d'immenses Bodegas vinifiant de 20 à 100.000 hectolitres de vin avec les raisins apportés par les producteurs.

En France, cette initiative n'a pas réussi, en dépit des efforts méritoires de M. Barbet. L'essai industriel qui en a été tenté à Misserghin en Algérie n'a pas eu de lendemain.

Pourquoi les Vineries ne peuvent-elles pas réussir en France ?

Nous pensons qu'il y a là un problème de psychologie qui domine de très haut les questions économiques et techniques.

Les vignerons tiennent de leurs ancêtres un amour très accentué pour les

(1) Voir *Revue*, numéros 1705 et 1709, pages 137 et 197.

vin qu'ils élaborent et qui sont le fruit de leur travail et la récompense de leurs peines. Comme un père qui se plaît à exalter les qualités de ses enfants et qui est aveugle en face de leurs défauts, le vigneron chérit dans son vin le sang de sa terre, dont il a remué les entrailles, les pampres verdoyants de ses vignes dont il a conduit et assuré la croissance, et jusqu'aux rayons dorés de son soleil qu'il a su faire fructifier. Les vertus et les qualités de son vin ont pour lui quelque chose de vivant qui, bien mieux que ses raisins, glorifie son travail, son bien, et perpétue le patrimoine de ses ancêtres. Le contraindre à livrer ses raisins, c'est lui demander d'abandonner un joyau moral dont il a la garde — son vin — qui tient dans ses ondes vermeilles quelque chose des lauriers de sa famille.

Respectons ce sentiment ; c'est un puissant levier de l'attachement à la terre qui est l'une des grandes forces économiques et morales de notre pays. C'est aussi l'une de ses plus belles parures ; la vinification individuelle, chez le vigneron lui-même, fait valoir l'infinie variété et la gamme étincelante des vins de France, les nuances délicates de tous les crus locaux.

Ce merveilleux kaléidoscope est l'image fidèle de la diversité de nos climats et de nos paysages ; il est le charme et la coquetterie de notre production nationale ; il porte au monde entier la chaleur, l'élégance, la vivacité et le parfum de l'esprit français.

Ce sentiment, avec son caractère un peu égoïste, est naturellement plus profondément ancré dans les mœurs des vignerons des régions de crus et de toutes celles où la dégustation est la base principale des transactions. Il ne faut pas espérer facilement y établir des Caves Coopératives, encore moins des Vineries ou des installations industrielles qui ravissent entièrement aux vignerons la propriété de leur marque et la réputation de leur vin pour y substituer la firme industrielle ou commerciale.

Dans les régions de vins de grande consommation, parmi lesquelles il existe aussi des crus locaux de moindre noblesse, mais cependant appréciés, le même sentiment existe, la même réprobation instinctive se dresse à l'idée de céder à autrui la propriété et les avantages de ce cachet plus ou moins original du vin qu'on produit. Il a fallu lutter beaucoup contre ces préventions pour créer des Coopératives de vignerons. On n'y a réussi qu'en leur conservant le caractère d'associations de producteurs et en substituant le nom de la petite patrie et l'honneur du clocher au nom et à la réputation du clos individuel.

Les trois formes économiques de la vinification

La vinification individuelle et la vinification collective sont donc les deux formes essentielles de l'industrie du vin. Ce n'est qu'en face de nécessités impérieuses et d'impossibilités matérielles que les vignerons ont dû se résoudre, non sans un serrement de cœur, à abandonner le privilège de cette séduisante industrie rurale pour le céder à des industriels qui ont, avant tout, le souci des intérêts de leur entreprise et de la réputation de leur marque commerciale. Les industries des vins mousseux, des vins de liqueur, des vermouths et des apéritifs de vin, des cognacs, qui ne peuvent que difficilement être entreprises par

les vignerons rentrent dans cette catégorie spéciale. On peut y ajouter les industries produisant des moûts stérilisés, des moûts concentrés et des miels de raisin qui pourraient se développer quelque peu en France où elles sont à peine naissantes, mais qui ont pris une extension plus grande en Italie et surtout en Californie.

Il est intéressant de noter cependant que l'idée coopérative a pénétré même dans ce compartiment œnologique, ainsi que le prouvent des exemples récents : la Coopérative des Vignerons champenois de Dizy-Epernay, la Cave coopérative des Vins de Muscats de Frontignan, la Coopérative des Vignerons de Banyuls, les Coopératives de la Côte-d'Or, celle de Chablis, celle de Gaillac. Les contrats passés dans ces organismes entre les vignerons et des sociétés industrielles ou des commerçants qui assurent le vieillissement, la qualité et la vente de ces vins précieux sont profitables à la fois, à l'avenir de l'industriel qui s'assure la matière première et aux vignerons qui s'assurent l'authenticité, la limitation et la réputation de leur cru collectif.

Caractères économiques de la Conservation et du Commerce des Vins

Le vin a besoin de soins continuels d'entretien et ces manipulations font partie de l'industrie œnologique, qu'elles soient exécutées dans les caves des producteurs ou dans les chais des commerçants.

Ici encore il faut distinguer les vins de crus et les vins ordinaires, les caves des petits vignerons, les grandes installations des Coopératives et des grandes domaines, les organisations des négociants et des grands établissements commerciaux.

(*A suivre.*)

L. Semichon,
Directeur de la Station œnologique de l'Aude

L'ANNEE VITICOLE 1926 EN ANJOU

Les années déficitaires, si elles nous causent des déceptions, sont du moins fécondes en enseignements utiles et les leçons de 1926 doivent nous être profitables. Dans quelles conditions s'est présentée l'année 1926 en Anjou ? Comment les circonstances atmosphériques ont-elles influencé la végétation de la vigne et l'évolution des maladies ? C'est ce que nous analyserons tout d'abord. Nous verrons ensuite comment apprécier l'enseignement des faits.

On peut fixer aux derniers jours de mars pour le Gamay et aux premiers jours d'avril pour le Chenin le débourrement de la vigne, comme en 1923. Au 14 avril, les pousses les plus longues du long bois avaient de 4 à 6 cm. dans le Gamay et de 2 à 3 cm. dans le Chenin, ce qui marquait une avance de près de 15 jours sur les deux années précédentes. Puis, nous assistons à un ralentissement dans le développement de la plante, correspondant à la période froide et pluvieuse qui s'étend du 14 au 27 avril. Avec le relèvement de la température, la végétation repart et le 4 mai, les pousses du Gamay mesu-

rent jusqu'à 26 cm. et celles du Chenin, 14 centimètres. On compte de 2 à 3 bourgeons par pousse dans notre cépage rouge précoce. L'année s'annonce bonne ; heureuses promesses que l'avenir devait démentir ! Du 7 au 27 mai, on voit se produire des alternatives de froid — avec un peu de gelée vers le 16 mai — et de chaud, et quelques pluies. Puis survient une longue série de jours pluvieux du 27 mai au 18 juin : 21 jours de pluie et 113 mm. d'eau recueillis au pluviomètre, c'est-à-dire à peu près le tiers de ce que nous avons mesuré du 1er avril au 31 octobre.

Ces conditions météorologiques défavorables nous ont amené des maladies, comme nous le verrons plus loin, mais elles ont eu aussi leur répercussion sur le développement de la vigne. L'avance qu'elle avait prise sur les années précédentes est perdue ; la floraison se fait avec 10 à 15 jours de retard et elle est inégale. Au 2 juillet, le Gamay ne fait que passer fleur et au 7 juillet, il y a, dans le Chenin, des boutons floraux qui ne sont pas encore ouverts.

A partir du 18 juin, le temps change, la température se relève ; les pluies deviennent moins abondantes et moins fréquentes jusqu'au 5 octobre ; août et septembre sont secs. Il semblerait que, dans ces conditions, le retard pris en juin pût être facilement rattrapé. Il n'en est rien. Le Gamay n'entre en véraison qu'à la fin d'août, c'est-à-dire 15 jours plus tard qu'en 1924 et 1925 et le Chenin que vers le 15 septembre ; ce retard se maintient jusqu'à la maturité. Le Gamay n'est récolté que vers le 8 octobre et le Chenin vers le 25, à une époque où les pluies vont revenir et obliger les vignerons à ramasser une vendange qui n'aura pas eu le temps, dans bien des situations, de surmûrir.

En somme, tout semble marcher à contretemps ; les 18 premiers jours de juin sont pluvieux, alors qu'un temps sec eût été nécessaire pour la floraison. En 1925, c'est le mois de juin, sans pluie, très ensoleillé, qui nous a permis, malgré le mauvais temps d'avril, de mai et même de juillet et d'août, de faire une assez belle récolte ; en 1926, c'est le mois de juin qui a été la cause initiale de notre perte. La sécheresse de septembre et du début d'octobre a retardé la maturité.

Tableau 1

Observations météorologiques de 1926 (poste de Belle-Beille)

	Sommes des températures moyennes (thermomètre placé dans une souche) en degrés	Heures de soleil (Sunschein. héliog.)	Hauteur de pluie en mm.	Jours de pluie
Avril	354,7	158,50	74,5	15
Mai	444,5	153,30	57,0	19
Juin	479,0	177,50	97,5	16
Juillet	644,5	206,15	24,0	11
Août	650,5	205,45	22,0	9
Septembre	555,5	177,00	10,5	8
Octobre	402,5	116,30	114,0	17
Totaux	3.531,2	1.196,00	399,5	95

Nous donnons, dans le tableau I, le relevé des observations météorologiques faites à notre poste de Belle-Beille. Mais ces moyennes et ces sommes mensuelles ne nous permettent pas d'apprécier avec assez de justesse l'influence des facteurs atmosphériques sur la végétation de la vigne. Nous espérons pouvoir tirer des observations faites depuis 16 ans des renseignements intéressants qui feront l'objet d'un autre travail.

Notre revue, cette fois, sera brève, parce que les accidents et les maladies qui en ont marqué le cours donneront lieu, vu l'intérêt qu'ils présentent, à des rapports spéciaux.

*
* *

L'année 1926 est une année de Mildiou (Mildiou de la feuille et de la grappe) et de Coulure (Coulure physiologique et Coulure due au Mildiou). Elle n'a pas eu cependant un caractère aussi désastreux que celui qu'avait pris l'année 1915 et elle a été, dans l'ensemble, meilleure que l'année 1910 (210.000 hectolitres de vin en 1910 en Maine-et-Loire et 342.412 hectolitres en 1926). C'est qu'un certain nombre de viticulteurs, aujourd'hui, par des traitements de la grappe faits de bonne heure — on ne sulfatait guère autrefois avant le 15 juin — prennent pour ainsi dire une assurance contre une attaque possible du Rot gris tout en visant la destruction de la Cochylis par l'emploi de la bouillie cupro-arsénicale. La lutte est rendue plus facile lorsqu'elle est commencée de bonne heure. En 1926 aussi, quelques viticulteurs ont multiplié les sulfatages; d'autres ont fait usage des poudres cupriques. Il y eut aussi des conditions (main-d'œuvre, etc.), qui ont permis à quelques-uns de mieux réussir. Lorsque le Mildiou est installé de bonne heure dans une vigne, il faut s'attendre à ce que les invasions se succèdent avec une grande facilité. C'est ainsi qu'en juillet, malgré un temps sec et chaud, dans l'ensemble, il a suffi de quelques petites pluies, d'un peu de brouillard, d'un temps couvert, pour déterminer, à 2 ou 3 reprises, de nouvelles invasions qui n'auraient pas été possibles ou eussent été bénignes, si le Mildiou n'avait pas, dès le début, pris possession du vignoble. Il faut alors agir en conséquence ; la peine que l'on prend et la dépense que l'on fait sont largement compensées par le prix élevé qu'atteignent les vins dans une année de Mildiou. Malgré tout, c'est une lutte et même lorsqu'on en sort vainqueur, ce n'est jamais sans quelques pertes.

Le Mildiou apparut sur les feuilles, d'abord sous forme de taches d'huile, la première fois vers le 15 juin, et sous forme de taches blanches, vers le 21 juin. En juillet, nous le voyons apparaître soit sur les grappes, au moment de la floraison qui est tardive, soit sur les grains à peine formés, soit sur les feuilles à 3 moments : du 6 au 8, du 14 au 19, du 24 au 30. La pousse d'août n'en est pas garantie Les cépages rouges sont encore plus atteints que les blancs. Au vignoble de Belle-Beille où toutes ces observations sont faites, nous avons pu protéger assez bien les cépages blancs ; mais nous avons été moins heureux avec les rouges. La récolte des moûts, sur les 6 hectares dont se compose la vigne, s'est élevée à 134 hectolitres, dont 107 pour les cépages blancs.

A titre de renseignement, nous donnons les dates auxquelles les traitements ont été faits à Belle-Beille. On exécuta le premier traitement à la bouillie cupro-arsénicale du 20 au 26 mai et le second du 9 au 18 juin; on visa bien les grappes et l'on passa des deux côtés du rang. Le 3e traitement à la bouillie bordelaise à 2 kgs de sulfate de cuivre est commencé le 23 juin et se termine vers le 18 juillet. Le 4e sulfatage se fait en août et une parcelle reçoit un 5e traitement également en août. Les poudrages, les deux premiers avec un mélange de soufre pur et de soufre cuprique, les 3e et 4e avec un mélange de soufre et de chaux se font en mai, vers le 21 juin, le 12 juillet et le 9 août. Nous ne parlons pas ici des traitements faits dans les parcelles soumises à diverses expériences.

Notre enquête auprès de quelques vignerons nous a montré que tous ceux qui ont exécuté, en temps opportun, les traitements contre la Cochylis et l'Eudémis, au moyen de la bouillie cupro-arsénicale, ont eu une récolte encore intéressante et qu'au contraire les autres ont eu une récolte très réduite. Il peut y avoir des exceptions ; nous n'en avons pas trouvé. Il est évident que les deux traitements hâtifs, faits spécialement sur les grappes, n'ont pas seulement agi contre les insectes, mais encore contre le Mildiou de la grappe. Ces deux traitements d'assurance, exécutés à 10 ou 15 jours d'intervalle et que nous recommandons toujours de faire, bon an mal an, ont eu, en 1926, les plus heureux effets.

L'Oïdium n'a pas fait de très grands dégâts ; d'ailleurs la récolte très réduite, de bonne heure, par le Mildiou ne lui a pas laissé beaucoup de terrain. Les Producteurs Directs de notre collection, qui ne reçoivent aucun traitement, ont eu beaucoup à souffrir de l'Oïdium. Nous aurons l'occasion d'en reparler plus tard.

Nous avons eu, vers le 10 septembre, une attaque de Pourriture grise sur les grains piqués par l'Eudémis, mais le temps sec qui a suivi a très vite arrêté ses progrès et elle n'est pas, sauf exception, apparue de nouveau, même à la fin d'octobre, en raison de la température insuffisante accompagnant des pluies plutôt trop abondantes.

La maladie de l'Esca (Apoplexie) a fait moins de victimes cette année qu'en 1925 dans les parties du vignoble qui nous servent de témoins et qui n'ont jamais été traitées. Nous comptons, dans ces témoins, 13 souches mortes et 12 plus ou moins atteintes pour 1.000 souches. Les autres parcelles sont presque indemnes, même celles qui n'ont reçu qu'un traitement, il y a 4 ans.

La première génération d'Eudémis et de Cochylis a passé presque inaperçue un peu partout. Les conditions atmosphériques de mai et de juin étaient peu favorables au vol et aux captures de papillons. Nous prenons cependant, dans 12 pièges, 566 papillons contre 3.713 en 1925. La deuxième génération qui va du 17 juillet à la fin d'août nous donne, dans nos pièges, 3.050 papillons contre 11.022 en 1925. Enfin, cette année, il n'y a pas eu, pour dire, de troisième génération d'Eudémis, car les 111 papillons pris en septembre, du 1er au 30 et qui ne représentent que le 1/10 des prises de 1925, peuvent être considérés, sans doute, comme des retardataires de la génération précédente,

dans une année tardive. Enfin, l'examen très sérieux, fait à la fin de novembre, des écorces de plus de 25 souches, nous montre que, à l'heure actuelle, il y a peu de chrysalides vivantes sous les écorces : 29 sur 538. Elles sont toutes parasitées et le plus grand nombre depuis quelque temps déjà. Nous reviendrons sur cette question dans un autre travail.

Comme accident météorique, nous signalerons un peu de gelée vers les 9 et 10 mai et comme accident physiologique, beaucoup de Coulure due non seulement au Mildiou, mais aux conditions atmosphériques qui se sont exercées avant et pendant la floraison. Un épointage, exécuté dans la quinzaine qui précède la floraison, eût pu réduire beaucoup les effets de la Coulure, sinon les supprimer complètement.

L'année 1926 a montré de nouveau aux viticulteurs que la prévoyance et la vigilance sont toujours de mise, si l'on veut s'assurer une récolte. Les germes de maladie, de Mildiou notamment, que l'on pouvait croire, depuis plusieurs années, sinon disparus de certains vignobles, du moins atténués, ont retrouvé toute leur virulence avec des conditions atmosphériques favorables. La quiétude de certains vignerons a été dissipée par la réalité des faits. Ils n'ont pas traité leurs vignes préventivement contre le Mildiou et ont perdu une partie de leur récolte. D'autres n'ont pas épointé en temps opportun contre la Coulure. Tous doivent tirer profit des enseignements de cette année.

La récolte a été rarement aussi tardive qu'en 1926, à Belle-Beille ; dans le vignoble, on a vendangé encore quelque temps après la Toussaint ; elle a été très réduite, comme quantité et s'élève, d'après les statistiques, à 342.412 hectolitres.

Nous n'avons pas cru, dans les tableaux qui suivent, devoir mentionner pour chaque cépage et pour chaque région, la quantité moyenne récoltée à l'hectare, dans la crainte que cette moyenne, établie sur un petit nombre d'échantillons fournis par des propriétaires ayant encore pour la plupart, fait une récolte passable, ne fût pas assez exacte.

TABLEAU II

Composition des moûts de Raisins Rouges et de quelques Cépages Blancs en 1926.

	Sucre		Acidité totale		Moyennes		Alcool possible d'après la moyenne	Nombre d'échantillons reçus	Quantité récoltée à l'hectare	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum	Sucre	Acidité			Maximum	Minimum
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Degrés		Hectolit.	Hectolit.
Cabernet	247	151	6,50	5,00	193	5,8	11°3	6	22	3
Gamay	194	155	11,80	6,60	172	8,3	10°1	7	20	4
Groslot	191	125	10,10	5,30	166	,2	9°7	12	45	3
Rouges divers..	231	143	8,80	5,40	190	6,7	11°1	7	10	4
Muscadet	170	149	8,60	5,60	159	7,10	9°3	3	»	»
Blancs divers...	226	186	7,80	5,60	206	6,9	12°1	3	»	»

La qualité des vins rouges sera, pour 1926, supérieure à celle du vin de 1925. Ces rouges auront de 1 degré à 1 degré 1/2 de plus en moyenne que ceux de l'année dernière et leur acidité sera inférieure à la leur de 2 à 3 grammes par litre.

Le tableau II rend compte de la composition des moûts rouges et de celle de quelques moûts blancs autres que ceux du Chenin.

TABLEAU III

Composition des moûts de Chenin Blanc en 1926

RÉGIONS	Sucre		Acidité totale		Moyennes		Alcool possible d'après la moyenne	Nombre d'échantillons reçues	Quantité récoltée à l'hectare	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum	Sucre	Acidité			Maximum	Minimum
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Degrés		Hectol.	Hectol.
Angers et environs	236	170	8,5	6,9	202	7,5	11°9	6	15	1
Savennières, Epiré, Bouchemaine	248	170	8,1	6,2	208	7,1	12°2	14	12	1
Chalonnes	196	146	8,4	7,8	170	8,0	10°0	3	18	2
Rochefort, St-Aubin	207	143	8,6	5,5	185	7,0	10°8	9	34	4
Beaulieu, Faye	226	164	9,3	6,0	198	7,1	11°6	6	5	9
Thouarcé, Chavagnes	215	130	10,2	6,7	171	8,1	10°0	9	15	2
Rablay, Saint-Lambert, Le Champ, Chanzeaux, Machelles	210	145	9,9	5,4	177	8,2	10°4	13	18	1
Martigné-Briand, St-Georges-Ch., Tigné	210	170	9,0	6,2	193	8,0	11°3	4	30	5
Doué-la-F., Les Verchers, Concourson, Courchamps Le Puy	226	157	9,5	5,6	187	7,5	10°9	8	60	25
Les Ponts-de-Cé, St-Melaine, Soulaines, St-Jean-des-M., Mozé	207	144	9,8	7,4	174	8,5	10°2	12	31	7
St-Rémy, Le Thoureil, Gennes	188	135	9,0	8,9	162	8,9	9°5	3	»	»
St-Hilaire-St-Florent	»	»	»	»	183	7,0	10°8	1	40	»
Brézé	»	»	»	»	207	6,9	12°2	1	»	»
Corné, Andard, Fontaine-Gérin	210	138	9,7	8,0	162	8,8	9°5	5	22	10
St-Sylvain, Briollay, Le Plessis-G., Pellouailles	204	158	9,0	6,4	187	7,9	10°9	5	49	1
Tiercé, Soulaires	183	178	8,6	5,9	179	7,6	10°5	3	22	18
Huillé	211	162	9,3	7,2	185	8,4	10°9	9	34	5

La moyenne du sucre pour les 111 échantillons de moûts de Chenin blanc, analysés au laboratoire, est de 185 gr. par litre, ce qui représente 10°9 d'alcool à produire. Elle est sensiblement la même que celle obtenue en 1925. L'acidité est beaucoup moins élevée, 3 grammes en moins par litre environ (7,8 au lieu de 10,6) que celle de l'année précédente. Ces moûts, pour 27 % d'entre eux, sont susceptibles de nous donner naturellement des vins ayant plus de 12° d'alcool. Avec le retard qu'avait pris la vigne à la floraison, il a fallu le beau temps de l'été dernier pour nous donner encore les richesses en sucre que nous constatons. La réduction de récolte a contribué beaucoup à assu-

rer au raisin une maturité satisfaisante, malgré le retard de la végétation. Cette maturité eût été vraisemblablement impossible, cette année, avec une récolte même moyenne.

Nous n'avons pas eu besoin de déverdir nos moûts. Si la récolte est réduite, nous devons, par contre, avec les soins habituels que nos vignerons savent tous y rendre aujourd'hui, présenter encore cette année d'excellents vins, très agréables, et nous justifierons une fois de plus cette fière réponse que faisait un viticulteur à un acheteur : « Nous ne faisons plus de vins blancs ordinaires, en Anjou ! »

L. Moreau, E. Vinet, Ch. Marchais.

ACTUALITÉS

Situation du vignoble du Tarn (J. Tibbal). — Boissons économiques (L. Mathieu). — L'agriculture et les organisations bancaires (M. C.). — De l'activité en Norvège des négociants français en vins (M. D.). — Usage en Finlande, à titre médical, des vins et spiritueux (M. D.). — Exportation des vermouths français en Allemagne (M. D.). — Restriction de la culture de la vigne au Portugal (M. D.). — Concours d'utilisation des sarments. — Ecole d'agriculture d'Antibes : examen d'admission. — Bibliographie. — Les textiles de Tunisie.

Situation du vignoble du Tarn

Depuis ma dernière note, l'état du vignoble a bien changé. Notre région a subi et subit encore une période de mauvais temps d'une gravité exceptionnelle. A la suite de nombreux orages d'une très grande violence, survenus après des journées de chaleur torride et accablante, la température s'est subitement refroidie et la pluie est tombée sans répit pendant plusieurs jours. Ce mauvais temps a été très préjudiciable à toutes les récoltes en général et au vignoble en particulier. Aux deux invasions de mildiou, survenues le 15 et le 26 juin, a succédé une troisième invasion qui est en voie de développement.

Les superbes espérances d'il y a un mois, s'évanouissent rapidement et si ce temps continue, le rendement sera probablement réduit. Sans être pessimiste, on peut en déduire que 1927 ne sera pas, ici, une année de grande abondance de vin, quoi qu'en puissent dire certaines feuilles à tendances nettement hostiles à la Viticulture.

La plupart des Viniferas, malgré de nombreux et copieux sulfatages, sont envahis par le mildiou; les grappes sont encore peu touchées, mais toutes les feuilles jeunes, ainsi que celles des branches latérales, sont couvertes de taches.

Je ne dirai que quelques mots des Hybrides P.D. Je ne suis pas un fanatique des P.D., mais je dois cependant constater que certains numéros sont en train d'acquérir une réputation qui me paraît justifiée et conforme aux faits. Malgré le mauvais temps, malgré la violence des attaques du mildiou, ils sortent triomphants de l'épreuve. Ils portent une récolte saine et abondante. C'est une belle revanche des Hybrides P.D. Toutes les notes tendancieuses d'hommes de parti pris, ne changeront rien à l'état de choses favorable aux P.D.. Leur belle tenue est facile à constater dans mes champs d'expériences.

Voici quelques numéros d'une incontestable valeur, à peu près indemnes de maladies. Noirs : 6905, 6740 (indemne), 6288, 6339, 8355, 8214, 8218, 5455 Seibel 10 Couderc. — Blancs : 4986, 6980, 6468, 5213, 5431, Seibel, n° 13 Couderc (n° 10 Couderc et S 6288 sont en pleine véraison). J'ajoute que tous ces numéros donnent des vins supérieurs à ceux de beaucoup de Viniferas. Il me

semble que ces faits suffisamment probants doivent inspirer confiance aux Viticulteurs.

L'influence du P.G. se fait également sentir sur les Viniferas, ainsi que sur les P.D.. Elle se manifeste d'une façon bienfaisante sur les produits de leurs greffes (fructification plus régulière, et plus abondante, beauté des fruits, amélioration de la qualité) les propriétés s'accentuent particulièrement chez : les Berlandieris purs, Lafond n° 9, Rességuier n° 1, n° 2, Mazade, 333 Ecole, 41 B, 150-15, 161-49, etc... Ainsi sur ces P.G., les Chasselas, Cinsaut, Aramon, plants de luxe, les 4986, 5409, 6468, 6905, 8214, 8218 portent une très belle récolte, de superbes raisins, en avance de plus de 8 jours sur tout ce qui est greffé sur Rupestris, sur 1202 et autres Hybrides de Viniferas × Rupestris.

Les pieds-mères, en général, sont d'une extrême vigueur : 333 Ecole, Lafond n° 9, 41 B, 150-15, 161-49, 422-A et B Richter, etc., ont une végétation luxuriante, c'est un véritable fourré de beaux sarments qui s'entrecroisent et s'enchevêtrent. En terrain calcaire, c'est le 333 et le Lafond n° 9 qui tiennent la tête (pas de chlorose, très beaux) 41-B, 19-62, 422 B, 161-49, 150-15. Ce sont, tous, des porte-greffes remarquables qui ont déjà fait leurs preuves en France et à l'étranger. En Italie, notamment dans les terrains très calcaires et très secs de la Sicile et autres contrées à terrains crayeux. M. Prosper Gervais les signale tout particulièrement dans son rapport au Congrès de Rome de 1927.

Rabastens-sur-Tarn, 20 juillet 1927.

J. Tibbal.

Boissons économiques. — Les prix actuels élevés du vin ont incité nombre de personnes à préparer elles-mêmes des boissons de consommation courante. Les plus simples s'obtiennent par addition à de l'eau, d'extraits liquides ou de poudres apportant en général acidité, couleur et parfum ; un autre groupe se prépare par une macération dans l'eau, soit à froid, soit à chaud, de parties végétales, feuilles, fruits, fleurs, macérations qui sont ensuite plus ou moins diluées, et parfois aussi corsées par des fermentations alcooliques, que le consommateur réalise par addition de sucre ou de miel et de levure de boulangerie, quand la levure n'est pas fournie par la spécialité.

En ce dernier cas, on a finalement des boissons plus ou moins alcooliques suivant la richesse saccharine, à saveur sucrée au début, chargées de gaz carbonique et même légèrement mousseuses si on les embouteille quand elles renferment encore quelques grammes de sucre ; ces boissons se rapprochent de celles que donne la fermentation des macérations de fruits séchés, raisins secs, pommes ou poires, etc., et toutes sont utilisées soit directement, soit en coupage avec le vin.

L'usage des boissons par simple macération de fragments végétaux a déjà présenté quelques cas d'accidents digestifs sur lesquels il est utile d'appeler l'attention des intéressés. L'expérience montre en effet que ces solutions végétales sont d'excellents bouillons de culture pour nombre de microorganismes très variés et parmi lesquels il s'en trouve pouvant soit secréter des toxines dont l'ingestion est dangereuse, soit se multiplier dans l'intestin de l'homme ; si les milieux alcooliques et riches en acides, comme le sont les vins et les bons cidres, ne se prêtent guère qu'à la multiplication de quelques rares microorganismes sans aucune nocivité pour l'homme, et si vin et cidre atténuent ou même font disparaître la virulence ou détruisent, par un contact de quelques heures, les bacilles pathogènes pour l'homme, il n'en est plus de même pour les macérations végétales et les milieux sucrés sans acidité suffisante, moisissures et bactéries aérobies au contact de l'air, puis anaérobies s'y développent rapidement surtout aux températures élevées de cette saison, même quand une ébullition préalable a stérilisé l'eau, ces liquides se contaminant très facilement par l'air ; il arrive alors qu'après un certain temps, en particulier quand on recharge des récipients en usage sans les nettoyer, ils sont envahis de microorganismes divers, d'où la possibilité des accidents digestifs ou purement intestinaux comme ceux qui ont été constatés, et dont la permanence ou la répétition ont été révélatrices des causes que rien n'indi-

quait à l'examen organoleptique des boissons, tandis que le microscope y a montré de très nombreux microorganismes qui, dans quelques cas, étaient doués d'une vigoureuse mobilité.

La législation a voulu prévenir les accidents causés par l'emploi de substances nocives dans les produits destinés à la préparation des boissons, par les articles 4 de la loi du 1er août 1905 et du 18 juillet 1908, lesquels obligent, au moins sur les étiquettes des enveloppes, à porter l'indication des éléments entrant dans leur composition avec la proportion de ceux dont les doses sont limitées dans les boissons : mais c'est aux intéressés qu'il incombe d'éviter les conséquences fâcheuses résultant de multiplications microbiennes dans les milieux favorables à celles-ci, surtout par une conservation trop prolongée ou l'emploi des mêmes récipients sans un nettoyage parfait ; l'acidification par les acides citrique ou tartrique ou même par du vinaigre peut être un palliatif, mais le meilleur est encore le coupage de préférence quelques heures avant l'usage, avec moitié vin, lequel leur apporte à la fois ses propriétés antiseptiques, alimentaires et organoleptiques.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

L'agriculture et les organisations bancaires. — M. Du Fou, dans le *Louis d'or* de décembre 1926 (organe de la corporation de la finance), examine les rapports qui devraient exister entre ces deux forces et nous donne des aperçus que nous considérons comme très importants et que chacun devrait méditer à l'heure actuelle. Cet auteur remarque tout d'abord que nous sommes à une époque de modifications profondes et qu'il convient d'observer avec beaucoup d'attention les faits et les signes. Plusieurs événements considérables doivent attirer notre attention : la crise de chômage permanente de l'Angleterre qui provient de l'erreur commise dans ce pays qui a délibérément sacrifié son agriculture ; en second lieu, le déséquilibre du commerce mondial : et encore la crise industrielle aux Etats-Unis qui semble provenir de la diminution de la puissance d'achat des agriculteurs. De tout ceci on peut conclure qu'il existe un déséquilibre *mondial* entre l'agriculture et l'industrie, ainsi qu'un état de saturation du marché en produits manufacturés. Il y a donc intérêt à rétablir chez nous pendant qu'il en est temps encore un juste équilibre entre l'agriculture et l'industrie. Les banques qui *devraient* constituer un organe régulateur de l'économie ont donc un rôle immense à jouer dans cette évolution. Or les banques sont presque exclusivement orientées vers l'industrie : elles ne connaissent l'agriculture que pour y drainer l'épargne : il suffit d'un petit voyage à travers nos compagnes pour y voir dans de simples communes plusieurs bureaux temporaires de banques (nous disons bien plusieurs). M. Caziot a déjà attiré l'attention sur ce fait que l'agriculteur laisse des bâtiments en ruines pendant qu'il achète de nombreux papiers qui se dévalorisent plus ou moins rapidement. Les banques ne devraient-elles pas plutôt se décentraliser ? Ne devrions-nous pas revoir ces banques locales et régionales groupant des capitaux locaux et administrées par des notabilités locales (ce qui aurait pour avantage d'abord de ne pas voir placer dans une région des titres plus ou moins douteux), les notabilités locales ayant conscience de leur responsabilité, et, d'autre part, étant connues, elles inspireront plus de confiance. Il faut penser que les organisations professionnelles agricoles doivent se développer et les opérations de crédit agricole seront alors absolument nécessaires. Il faut bien constater à l'heure actuelle qu'il est extrêmement difficile pour l'agriculteur de se procurer des capitaux auprès de nos grands établissements financiers et cependant notre agriculture se meurt. On ne peut espérer une modification de cet état de choses que par une transformation radicale de nos méthodes consécutive au développement puissant des organismes professionnels agricoles. Il est temps, l'heure est sérieuse et les illusions qui ont envahi beaucoup trop de têtes ces années dernières doivent disparaître.

Il faut bien qu'on se persuade enfin qu'on ne peut vivre de spéculation indéfiniment et qu'aussi tous ces papiers ne sont qu'une illusion et qu'ils n'ont de valeur qu'autant qu'il y a du travail réel derrière eux. Il est intéressant de noter des remarques de ce genre dans un organe nous ne dirons pas financier, mais d'organisation financière. Il y a eu une inflation bancaire qui doit aussi se ramener à de justes proportions et ces organismes financiers doivent s'orienter dans des voies nouvelles s'ils ne veulent pas périr : il faut aussi qu'ils reviennent à des vues plus saines et reprennent leur véritable rôle. — M. C.

De l'activité en Norvège des négociants français en vins. — On se rappelle que le § 5 du protocole de signature du dernier accord franco-norvégien stipulait que des offres et des présentations d'échantillons pourraient être faites à la clientèle privée par l'entremise de représentants locaux par les maisons françaises qui faisaient ce commerce antérieurement au 1er juillet 1921 et qui l'ont continué après la mise en vigueur de la résolution royale du 13 novembre 1925.

Or, cette clause avait, aux yeux des négociateurs norvégiens, la valeur d'un véritable privilège qu'ils n'accordèrent que difficilement. Dans l'esprit des négociateurs français, ils désiraient, par le maintien de cette clause, éviter au Vinmonopol la concurrence déloyale d'intermédiaires locaux pour le placement des vins forts, portugais et espagnols surtout, et permettre la concurrence modérée des maisons sérieuses ayant en Norvège une clientèle établie. Cette concurrence honnête faite au vinmonopol permettait surtout d'empêcher que par des droits prohibitifs, notre commerce d'importation ne devienne impossible par suite d'une pression exercée par les prohibitionnistes sur les négociants norvégiens.

Mais actuellement, certaines maisons françaises tendraient vers une interprétation trop large de la clause du protocole rappelée ci-dessus. Elles représenteraient, en Norvège, non seulement des intérêts français, mais, en outre, des intérêts portugais et espagnols. Elles multiplieraient les agences et les sous-agences et deviendraient importatrices de produits de toutes provenances et non exclusivement de produits privilégiés, conformément au § 5 du protocole.

Les abus que nous venons de signaler risqueraient non seulement de compromettre notre commerce d'importation, mais encore de fournir des arguments aux adversaires de l'administration du Vinmonopol et aux abstinents et risqueraient, par là, de compromettre sérieusement nos intérêts commerciaux en Norvège.

Il apparaîtrait donc absolument nécessaire de revenir à une interprétation et à une application plus strictes d'une des clauses du dernier traité. Le § 5, rappelé ci-dessus, tend essentiellement à sauvegarder une situation acquise et non pas à créer une situation nouvelle. Il implique, avant tout, une mesure de protection à l'égard de notre commerce sérieux de vins, de vins de Bordeaux en particulier et mérite, à ce titre, d'être appliqué dans sa lettre et dans son esprit.

Nous estimons, quant à nous, qu'il serait de la dernière maladresse de compromettre l'effort loyal du Vinmonopol et des maisons françaises bien établies dans le pays, en laissant se développer une propagande exagérée pour la vente de produits de toute nature et de toute provenance n'ayant aucune des qualités requises pour compter au nombre des vins et produits français de grande marque. — M. D.

Usage en Finlande, à titre médical, des vins et spiritueux. — La Finlande aurait l'intention, apprenons nous, de réglementer, d'une façon stricte, la délivrance des ordonnances médicales en ce qui touche à l'usage, à titre médical, des vins et spiritueux. Ceci serait contraire à la convention de 1921 et réduirait la consommation du Cognac dans la proportion de 90 %. Des instructions auraient été données pour que nos intérêts soient sauvegardés sur ce point. — M.D.

Exportation des vermouths et spiritueux français en Allemagne. — On nous informe que les intéressés auraient fait connaître aux autorités compétentes que si le traité de commerce définitif avec l'Allemagne n'est pas conclu avant le début de l'année 1928, il serait difficile d'obtenir, dans le nouveau traité provisoire, l'octroi du tarif conventionnel allemand sans limitation pour les vermouths et vins de liqueurs français.

Il serait particulièrement important pour les intéressés d'obtenir, dans ce prochain traité provisoire et par les articles mentionnés ci-dessus, un contingent correspondant à celui qui a été accordé dans ces trois derniers mois.

Le total du contingent, de 5.000 quintaux (contingent B), n'a pas été complètement épuisé, mais cela en raison des tarifs prohibitifs qui ont frappé les vermouths et liqueurs depuis le mois d'octobre 1925 à leur entrée en Allemagne. Les produits similaires italiens, jouissant d'un tarif réduit, entraient alors en toute liberté et occupèrent le marché qu'il s'agit maintenant de reconquérir patiemment.

Mais une progression continue des commandes serait envisagée pour les mois qui vont suivre.

En conséquence, aucune diminution ne saurait être accordée sur le contingent à admettre dans le nouvel accord commercial franco-allemand lors de son prochain renouvellement, pour les vermouths et vins de liqueurs français.

Nous espérons que la publicité que nous donnons ici aux desiderata des intéressés portera ses fruits et qu'il pourra leur être donné satisfaction. — M. D.

Restriction de la culture de la vigne au Portugal. — On nous informe qu'il apparaîtrait urgent, aux yeux du gouvernement portugais, de restreindre la culture de la vigne sur l'étendue du territoire portugais.

Au nord du pays, en effet, le terrain se montre impropre à cette production. Il pourrait fournir des produits inférieurs qui feraient tort, sur le marché mondial, aux vins de Porto universellement appréciés.

D'autre part, au centre et dans le sud, il s'agirait d'arrêter la plantation des vignes dans des régions propres à d'autres cultures, en particulier celle des céréales, et surtout d'éviter, dans les années abondantes, les crises de mévente par défaut de débouchés extérieurs permettant l'exportation de grandes quantités de vins ordinaires.

Toutefois, il ne s'agit pas d'obliger les viticulteurs à arracher leurs vignes. Il ne s'agit pas davantage de prohiber à l'avenir les plantations dans des terrains de plaine, où dénommés « de champ » dans la vallée du Tage et ailleurs. Mais il faut que ces terrains, par leur composition, soient impropres à d'autres cultures ou que celles-ci n'y courent pas le risque d'être détruites par les inondations.

Le gouvernement portugais, loin de vouloir porter un préjudice quelconque à la viticulture nationale, désire simplement garantir le bon renom des produits nationaux.

Du reste, les mesures envisagées ci-dessus ont déjà reçu un commencement d'exécution. Les viticulteurs et les commerçants honnêtes s'en sont bien trouvés. La restriction des plantations vignobles est déjà amorcée et n'est nullement de nature à nuire aux intéressés. — M. D.

Concours d'utilisation des sarments. — Le Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers organise pour une date à fixer ultérieurement, mais très probablement pour janvier ou février 1928, les Concours suivants d'utilisation des sarments de vignes :

Appareils à ramasser les sarments. — Ce concours a pour objet la création de machines rendant intéressante, par un ramassage rapide et peu coûteux, l'utilisation industrielle des sarments pour obtention de pâte à papier, alcool, acide tartrique, etc...

Appareils à comprimer les sarments. — Ce concours tend à la création d'ap-

pareils à comprimer les sarments, sous le plus faible volume possible, pour permettre leur transport et leur utilisation ultérieure pour extraction d'alcool, d'acide tartrique, etc...

Appareils portatifs de carbonisation des sarments. — Les appareils devront subir une épreuve de carbonisation du sarment qui durera deux jours.

Mémoires sur la saccharification du sarment. — Ce concours a pour objet de favoriser la création de l'industrie de la saccharification du sarment. Le Mémoire devra être accompagné de pièces et d'échantillons fixés par le règlement.

Dispositions générales

Tous ces Concours auront lieu à Béziers (Hérault) en janvier ou février 1928. Il sera attribué à chacun d'eux des récompenses en espèces qui pourront s'élever à 5.000 francs, des médailles et des diplômes.

Les demandes de règlement et d'inscription doivent être adressées au Secrétaire général du Comice Agricole, 60, allées Paul-Riquet, à Béziers (Hérault) qui en accusera réception.

Ecole d'agriculture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'Ecole d'agriculture d'Antibes aura lieu, à la Préfecture de Nice, le 22 septembre, à 8 heures.

Les candidats doivent être âgés de 14 au moins et de 18 au plus; toutefois des dispenses d'âge peuvent être accordées.

Le prix de la pension est de 1.600 francs.

La durée des études est de deux ans.

L'Ecole vient d'être dotée, par le Département et l'Etat, de nouveaux bâtiments, avec tout le confort que peuvent souhaiter les familles.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Antibes.

Bibliographie

Les traitements contre Eudemis et Cochylis par P. Viala et P. Marsais (*Deuxième édition*) (Bureau de la *Revue de Viticulture*. Prix franco : 6 fr.). — La première édition de ce petit livre ayant été rapidement épuisée une deuxième édition vient de paraître, sous un format plus maniable.

La Sclériase des raisins, par P. Viala et P. Marsais (1 volume avec 52 figures. Bureaux de la *Revue de Viticulture*. Prix franco : 20 fr.). — Cette nouvelle maladie de la vigne, due au *Sordaria uvicola*, champignon parasite des grains de raisin à maturité, est encore confinée en Roumanie ; son introduction en France serait dangereuse. Cette monographie donne les caractères du parasite, très particulier et complexe dans son évolution ; l'étude est surtout botanique, elle est illustrée par 52 belles figures et éditée avec luxe. — F. V.

Les textiles de Tunisie

Alors que la production des textiles nécessaires à l'industrie française doit être recherchée pour nous permettre d'échapper en partie au lourd tribut que nous payons, de ce chef, chaque année à l'étranger, il a paru intéressant de faire une sorte d'inventaire des possibilités tunisiennes.

La Tunisie Agricole, de mai 1927, publie les communications faites à ce sujet, lors de la réunion d'Etudes de mars dernier.

M. Delanoue, directeur du Groupe Textile, expose les résultats obtenus dans la culture du cotonnier.

M. Deligne, président du Groupe Textile, parle de la situation du marché des laines et du coton.

M. F. Du Sert étudie une culture qui promet d'être intéressante, celle de la Ramie.

En vente à la Société des Agriculteurs de la Tunisie, 9, rue de Grèce, à Tunis. Le numéro : 1 fr. 50.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 60 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 700 à 760 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 750 à 785 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 740 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 770 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais (18 juin).* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à 650 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 180 fr. à 200 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré; sur souche, » fr. » à » fr. » le degré. Achats sur souche, de 12 fr. 50 à 13 fr. le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100 , 1.025 francs.

Midi. — *Nîmes (25 juillet 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 220 à 235 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 235 fr. à 250 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ.

Montpellier (19 juillet). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11°, de 210 fr. à 230 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (22 juillet). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 10°, de 210 fr. à 235 fr. ; vins rosés, de 8 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 24 juillet 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 250 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (16 juillet). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 215 à 250 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (23 juillet). — Vins rouges de 8 à 12°, de 210 fr. à 240 francs l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 350 à 380 fr., Haut-Rhin, 330 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 350 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 600 Haut-Rhin, 540 à 570 Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 162 fr. 00 à 170 fr. 00 ; orges, 112 fr. à 131 fr., escourgeons, 122 fr. à 128 fr. ; maïs, 103 à 107 fr. » ; seigle, 130 à 132 fr. ; sarrasin, 163 fr. à 165 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 106 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 142 fr. 98. — Buenos-Ayres, 131 fr. 30. — Chicago, 133 fr. 52. — Sons, 62 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Paris, de 50 à 100 francs les 100 kg. ; du Midi, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 70 à 90 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Saint-Malo, 35 à 50 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 205 francs ; paille d'avoine, de 135 à 155 fr. paille de seigle, 170 à 205 fr. ; luzerne, 360 à 390 fr. ; foin, 335 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 121 fr. (Marseille) ; palmistes 85 fr. 00 ; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 235 fr. 00 à 236 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 17 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 80. — Moutons, 2 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » à » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de £ » à £ » les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 115 à 119 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 84 fr. ».

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 350 à 500 fr. le cent. — Pommes choix, de » à » fr. — Citrons d'Italie, de 25 à 50 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 65 à 110 fr. — Pêches, de 300 à 500 fr. — Ail, 180 à 200 francs les 100 kilos. — Champignons. 600 à 1.300 fr. — Epinards, 150 à 250 fr. les 100 kg. — Romaine, 30 à 40 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 50 à 225 fr. le cent. — Aubergines, 40 à 70 fr. — Artichauts Paris, 50 à 125 fr. — Haricots verts Midi, de 140 à 180 fr. — Pois verts Paris, de 50 à 120 fr. — Poireaux, 150 à 225 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 120 à 200 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Fraises, de 600 à 1.000 fr. — Cerises, 250 à 600 fr. — Prunes, 200 à 500 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 17 au samedi 23 juillet 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	14 »	17. 5	»	....17....	» »	12 »	» »	0.2
Lundi.....	20 »	10 »	15 »	»	....18....	28 »	17 »	22. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	22 »	15 »	18. 5	1	....20....	31 »	19 »	25 »	»
Jeudi.....	23 »	15 »	19 »	0.3	....21....	27 »	16 »	21. 5	»
Vendredi..	12 »	17 »	14. 5	3.1	....22....	30 »	16 »	23 »	»
Samedi....	23 »	13 »	18 »	7	....23....	26 »	17 »	21. 5	11
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	25 »	15 »	20 »	»	....17....	29 »	» »	» »	»
Lundi.....	22 »	14 »	18 »	1	....18....	30 »	19 »	24. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	11 »	» »	»	....20....	33 »	21 »	27 »	»
Jeudi.....	24 »	16 »	20 »	»	....21....	» »	21 »	» »	»
Vendredi..	» »	15 »	» »	3	....22....	34 »	» »	» »	»
Samedi....	» »	11 »	» »	6	....23....	34 »	19 »	26. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	23 »	13 »	18 »	0.4	....17....	26 »	15 »	20. 5	»
Lundi.....	25 »	13 »	19 »	»	....18....	27 »	14 »	20. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	27 »	17 »	22 »	»	....20....	28 »	» »	» »	»
Jeudi.....	26 »	17 »	21. 5	»	....21....	26 »	13 »	9. 5	»
Vendredi..	27 »	15 »	19 »	»	....22....	27 »	» »	» »	»
Samedi....	38 »	18 »	28 »	2.2	....23....	26 »	14 »	0 »	14
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	29 »	17 »	23 »	»	....17....	22 »	11 »	16. 5	»
Lundi.....	30 »	16 »	23 »	»	....18....	22 »	10 »	16 »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	33 »	21 »	27 »	»	....20....	24 »	17 »	20. 5	2
Jeudi.....	33 »	21 »	27 »	»	....21....	» »	21 »	» »	»
Vendredi..	34 »	» »	» »	»	....22....	23 »	18 »	20. 5	2
Samedi....	33 »	21 »	27 »	»	....23....	21 »	12 »	16. 5	0,4

Le Gérant : P. Nevеu.

PARIS. — SOC. G^E D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.